

# المأكولات الأندونيسية



PhotoMania



Acı Kırmızı Biber  
فلفل أحمر حار



Çörek Otu  
عشبة النعنع



Dolma Baharı  
بهارات للمحشي



Dolmalık Fıstık  
فستق



İsot Pul Biber  
فلفلطة سوداء



Karanfil  
قرنفل



Toz Karabiber  
فلفل أسود ناعم



Tane Karabiber  
فلفل أسود خب



Karbonat  
كربونات



Kekik  
زعتر



Kimyon  
كمون



Kışniş  
كزبرة بياصة



Kuş Üzüümü  
عنق العصفور



Köfte Baharı  
بهارات للفتنة



Köri  
كاري



Limon Tuzu  
ملح الليمون



Mahlep  
مصلب



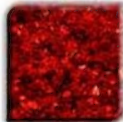
Mavi Haşhaş  
خشخاش أزرق



Mangal Çeşni  
رائحة للمنقل



Nane  
نعنع



Pul Biber  
بهارات فلفلطة



Tatlı Toz Biber  
فلفلطة حمراء حلوة



Sarımsak Granül  
تود حببات



Soğan Granül  
بصل حببات



Sumak  
سماق



Susam  
سوسم



Tarçın  
قرقنة



Yenibahar  
بهارات جديدة



Zencefil  
حسيل



Zerdeçal  
زردعال



فلفل حار



جوز الطيب



بصل شالوت



جنزبيل خلنجان



كمون



ينسون نجمى



ثوم



جنزبيل كونشى



فلفل أسود



قرفة



عشب الليمون سارى



جنزبيل



كزبرة



قرنفل



بصل أخضر



جنزبيل كنشور



فلفل أبيض



كميرى



ورق ليمون



كركم



الشمر



حبهان



ورق سلام



زهرة الجنزبيل



تمر هندى



كلويك - كلواك



سكر نخيل بنى



كاب جاوا







## دجاج ايرين الاندونيسي

### مكونات

- 1 كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ
- 2 كوب ماء
- 1 رطل من الفاصوليا الخضراء الطازجة ، مقلمة ومقطعة
- 2 ملاعق صغيرة زيت زيتون
- 1 رطل من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام - مقطعة إلى قطع
- نصف كوب مرق دجاج قليل الصوديوم
- 1/2 كوب زبدة فول سوداني ناعمة
- 2 ملاعق صغيرة صل
- 1 ملعقة كبيرة صلصة صويا قليلة الصوديوم
- 1 ملعقة صغيرة معجون الفلفل الأحمر
- 2 ملاعق كبيرة عصير ليمون
- 3 بصل أخضر متوسط (4-8 إنش) مقطع رفيع
- 2 ملاعق كبيرة فول سوداني مفروم

### التعليمات

#### الخطوة 1

يُغلى الأرز والماء في قدر. خففي الحرارة وغطيهما واتركيهما على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.

#### الخطوة 2

صعي الفاصوليا الخضراء في قدر مزود بسلّة بخارية فوق الماء المغلي ، واتركيهما على البخار لمدة

10 دقائق ، أو حتى تنضج ولكن مقرمشة.

#### الخطوة 3

سخني الزيت في مقلاة ، واضهي الدجاج لمدة 5 دقائق على كل جانب ، أو حتى تنفذ العصائر .

#### الخطوة 4

يُمزج مرق الدجاج مع زبدة الفول السوداني والعسل وصلصة الصويا ومعجون الفلفل الأحمر وعصير الليمون في قدر على نار متوسطة. يُطهى ويُحرّك لمدة 5 دقائق ، حتى يتساك قليلاً. اخلطي الفاصوليا الخضراء. تقدم مع الأرز. يُزين بالبصل الأخضر والفول السوداني.





ريندانج لحم البقر الأندونيسي  
المكونات

4 حبات من المكراث المفروم

5 فصوص ثوم مفرومة

2 ملاعق كبيرة ملح

1 ملعقة صغيرة للفل الأحمر مطحون

2 رطل من لحم بقري تندرلوكين ، مقطّع إلى مكعبات بحجم 1 1/2 x 2 بوصة

1 (1/2 إنش) قطعة خولجان ، مقطّعة إلى شرائح رفيعة

3 سيقان عشب ليمون مفروم

6 أوراق الليمون

4 أوراق السلام

1 ملعقة صغيرة كركم مطحون

3 علب (15 أونصة) من حليب جوز الهند

التعليمات

الخطوة 1

ضعي المكراث ، والثوم ، والملح ، واللؤلؤ الأحمر المطحون في الخلاط ، واخطيهم حتى يتحولوا إلى عجينة.

الخطوة 2

ضعي مكعبات اللحم البقري في مقلاة على نار متوسطة مع مزيج الفلفل والخولجان وعشب الليمون وأوراق الليمون والسلام والكركم. يطهى اللحم مع التوابل مع التحريك من حين لآخر حتى يتلاشى اللون الوردي من الداخل وتبخر عصارة اللحم تقريبًا ، حوالي 15 دقيقة.

الخطوة 3

يسكب حليب جوز الهند في المقلاة ويُغلى المزيج ويُخفف الحرارة ويُترك على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة تقريبًا. تُرفع قطع اللحم إلى وعاء ، ويُترك حليب جوز الهند على نار هادئة لمدة 30 دقيقة تقريبًا حتى يصبح سميكًا. أضع اللحم البقري إلى صلصة جوز الهند ، خفف الحرارة إلى درجة منخفضة ، وبالكاد يطهى اللحم البقري والصلصة على نار هادئة حتى تتحول الصلصة إلى اللون البني ويلتصّل الزيت عن حليب جوز الهند ، حوالي ساعتين ونصف. قلبي كثيرًا حتى تتكاثف الصلصة.





أرز ألتونيسي مثبل

مكونات

3 ملاعق كبيرة زيت نباتي

1 بصلة كبيرة مفرومة

2 للفل هالابيو ، مبذر ومفروم

2 فص ثوم مهروس

1 ملعقة صغيرة كركم مطحون

ملعقة صغيرة فرفة مطحونة

2 كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

2 (14.5 أونصة) مرق دجاج

1 كوب ماء

1 ورقة خار

2 متوسطة (1-4 / 8 بوصة) بصل أخضر مفروم

الانجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخني الزيت في مقلاة كبيرة ثقيلة على نار متوسطة. يُضاف البصل واللؤلؤ الحار والثوم. يُقلى حتى

يصبح البصل شفاف. حوالي 8 دقائق.

الخطوة 2

يُقلب الكركم والفرفة والأرز في المقلاة. يُقلب لمدة دقيقتين. يُمزج مرق الدجاج والماء وورق الغار.

يُغلى المزيج ، ويُخفف النار ويُعطى ويُضهى لمدة 20 دقيقة.

الخطوة 3

أطفي النار تمامًا واتركه لمدة 5 دقائق. يُزين بالبصل الأخضر المفروم.





روبيان سامبل حار

مكونات

1 رطل جمبري كبير مجمد منزوع الذيل

لصق كوب زبده

3 فصوص ثوم مفروم أو أكثر حسب الرغبة

1/2 ليمون معصور مقم

1 ملعقة صغيرة زبده

كوب بصل مقطع

كوب أوليف سامبل (معجون شيلي أحمر إندونيسي)

3 أكواب ماء

3 أكواب أرز سوشي

1/2 باقة بصل أخضر مفروم

الاتجاهات

قائمة مراجعة التلميحات

الخطوة 1

صعي الجمبري في وعاء كبير من الماء البارد حتى يذوب ، لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

الخطوة 2

قم بإزالة 1/2 كوب زبده في وعاء زجاجي أو خزفي آمن للميكروويف في الميكروويف على فترات

15 ثانية ، 30 ثانية إلى دقيقة واحدة. اخلطي الثوم ونصف عصير الليمون.

الخطوة 3

نأب 1 1/2 ملعقة صغيرة زبده في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. يضاف البصل يُضهى ويقلب

حتى يصبح شفافاً ، حوالي 5 دقائق. يضاف الجمبري ومزيج زبده الثوم والسمايل أوليف. يُطهى

ويُحرك حتى ينضج الثوم ويُسخن الجمبري لمدة 7 إلى 8 دقائق.

الخطوة 4

يُغلى الماء وأرز السوشي في قدر. خلطي الدار وعطفيها واتركيها على نار هادئة حتى ينضج الأرز

لمدة 15 دقيقة. يُرفع عن النار ، ويترك مغشى حتى يمتص السائل حوالي 10 دقائق.

الخطوة الخامسة

قمي الروبيان فوق الأرز ، مغطى بباقي عصير الليمون والبصل الأخضر.





أرز أندونيسي مقلي

مكونات

نصف كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

1 كوب ماء

2 ملاعق صغيرة زيت السمسم

1 بصلة صغيرة مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 لعلل أخضر مفروم

1 جزرة صغيرة مقطعة إلى شرائح

1 ساق كرفس مقطع إلى شرائح

2 ملاعق كبيرة كيكاب مانيس

2 ملاعق كبيرة صلصة الطماطم

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

¼ خيار مقطع شرائح

4 بيضات كبيرة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُغلى الأرز والماء في قدر. عطيه ، خففي الحرارة إلى درجة منخفضة واتركيه حتى ناز هادئة لمدة 20 دقيقة.

الخطوة 2

سخني الزيت في مقلاة ، واضهي البصل والثوم واللفل الأخضر حتى ينضج. اخفطي الجزر والكرفس. يُضاف الأرز ويُمزج في الكيكاب مانيس وصلصة الطماطم وصلصة الصويا. اسمر في الطهي لمدة دقيقة واحدة حتى يسخن تمامًا. انقلي المزيج إلى أوعية وزينه بشرائح الخيار.

الخطوة 3

ضع البيض في المقلاة واضبعه حتى ينضج. ضعيها في الأوعية فوق الأرز والخضروات.





تيلور بالادو (صلصة حارة بالبيض) الأندونيسية

مكونات

- 1 كوب زيت نباتي للقلي
- 6 بيضات كبيرة مسلوقة ، منزوعة القشرة
- 6 حبات فلفل أحمر تشيلي ، مبشر ومقطع
- 4 فصون ثوم
- 4 حبات متوسطة الحجم
- 2 حبة طماطم كاملة متوسطة (2-3 / 5 "نيا) (فارغة) مقطعة إلى أرباع
- 1 ملعقة صغيرة معجون روبيان
- 1 1/2 ملعقة طعام زيت فول سوداني
- 1 ملعقة طعام زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة خل أبيض
- 1 ملعقة صغيرة سكر أبيض
- الملح والفلفل حسب الذوق

الانتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخني كوب زيت في قدر صغيرة على نار متوسطة عالية. اقلي البيض في الزيت الساخن لمدة 5 إلى 7 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. اجلس جانبا.

الخطوة 2

يُمزج الفلفل الحار والثوم والكراث والبندورة ومعجون الروبيان في محضر الطعام ؛ يخلط في عجينة. أضف زيت الفول السوداني. العملية مره أخرى حتى تصبح ناعمة.

الخطوة 3

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. يُسكب مزيج الفلفل الحار في المقلاة. قلمي الخل والسكر والملح والفلفل في الخليط. نصيف البيض المقلي إلى الخليط ونحول إلى خليط. خفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة ؛ ينضج حتى تلوح رائحته ، حوالي 5 دقائق.





أوبور أيام (نجاح بحليب جوز الهند) الاندونيسية

مكونات

- 1 (2 إلى 3 باوند) نجاج ، مقطّع إلى 8 قطع - 1 ليمون ، معصور
- 4 الشمعدانات لكل منهما - 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة بذور كمون - 7 كرات لكل منهما مقشر
- 5 لصوص ثم مقشرة - 1 ملعقة كبيرة خولجان مفروم
- نصف ملعقة كبيرة زنجبيل مفروم - نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- ½ ملعقة صغيرة من جذور الكركم المفروم - 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- 2 سيفن ليمون ، كدمات - 1 ملعقة كبيرة عصير تمر هندي
- 5 ورقات (فارغة) أوراق ليمون كافير - 3 أوراق عار لكل منهما
- 1 ملعقة صغيرة ملح - نصف ملعقة صغيرة سكر أبيض
- 3 1/2 أكواب رقيقة من حليب جوز الهند - 1 كوب حليب جوز الهند السميك
- 1 باقة صغيرة ريحان تايلاندي - 1 عبوة (2.8 أونصة) كرات مقلي

الإنجازات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

انقعي قطع النجاج في عصير الليمون لمدة 30 دقيقة.

الخطوة 2

في هذه الأثناء ، سخني مقلاة جافة على نار متوسطة. نخب الشمعدان والكزبرة والكمون في المقلاة حتى تلوح رائحتها لمدة دقيقة واحدة. انقله إلى هاون كبير ومدقة وضخه إلى عجينة مع الكرات والتوم والخولجان والزنجبيل والفلفل والكركم. العمل على دفعات إذا لزم الأمر.

الخطوة 3

سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة الحرارة. يُضاف مسحوق التوابل ويُحرّك المزيج حتى يُحضر ، من 2 إلى 3 دقائق. يُضاف صَبب الليمون وعصير التمر الهندي وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.

الخطوة 4

اضف قطع النجاج بعصير الليمون وضعها في المقلاة. اقلبها حتى يتغطى بالتوابل. صب حليب جوز الهند الرقيق والسميك. يُطهى على نار خفيفة حتى تمزج النكهات ، حوالي 30 دقيقة. أضف أوراق الريحان. استمر في الطهي حتى ينضج النجاج لمدة 15 دقيقة أخرى.

الخطوة الخامسة

قدمي النجاج والصلصة في وعاء ورش الكرات المقلي.



ريشاندج اللحم على طريفة سومطرة  
سكونات

1 جوزة طيب كاملة ، مبروسة - 4 لصوص نوم كاملة

2 بصم مفروم خشن

10 حبات فلفل تشيلي تايلاندي ، مقطّع ومقطع بحشونة ، أو حسب الرغبة

7 مكسرات مكاديميا لكل منهما - 4 لصوص نوم مفروسة خشن

قطعة واحدة (2 إنش) من الزنجبيل ، مبشورة ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب

قطعة واحدة (2 إنش) من الخولنجان ، مبشورة ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب

قطعة واحدة (2 بوصة) من جذر الكركم ، مبشورة ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب

1 ملعقة كبيرة ماء أو حسب الحاجة

2 رطل من لحم البقر ، مقطع إلى قطع بحجم المائدة

2 1/2 كوب حليب جوز الهند الخفيف غير المحلى

4 سيفان ليمون - مقلمة ومسطحة ومبروسة في عقد

1 (4 إنش) عود لافرة - 8 أوراق (فارغة) أوراق ليمون كاليفر

4 حبات هيل - 1 يانسون كامل

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

نضع جوزة الطيب والفلفل في مسحوق ناعم في الخلاط ، من 2 إلى 3 دقائق. أضف البصل والفلفل الحار وجوز المكاديميا والثوم والزنجبيل والخولنجان والكركم ؛ يمزج في عجينة ناعمة ، يخلف قليلاً بالماء إذا لزم الأمر .

الخطوة 2

ضع اللحم البقري في مقلاة أو مقلاة. يمزج المعجون ويغلف اللحم جيدًا. يُضاف طيب جوز الهند ، وعقد الليمون ، والفرفة ، وأوراق الليمون ، والهيل ، واليانسون لتشكيل الصلصة.

الخطوة 3

يُغلى المزيج برفق على نار متوسطة إلى عالية. خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة واتركيها على نار هادئة بدون تغطية ، مع التحريك بملعقة كل 15 دقيقة ، حتى تقل الصلصة وتصبح سمكية ، حوالي ساعة واحدة. استمر في الطهي مع التحريك المستمر لمنع الالتصاق والحرق ، حتى تتحول الصلصة إلى لون الكراميل الداكن وتغطي اللحم البقري ، لمدة ساعتين تقريبًا.

الخطوة 4

يرفع عن النار ويغلى ويترك لمدة 30 دقيقة. تخلصي من شبة الليمون وعود الفرفة وأوراق





## دجاج طماطم حار الأنونيبي

مكونات

- 1 (3 باوند) دجاجة كاملة مقطعة إلى 8 قطع
- 1 ملعقة صغيرة كركم مطحون - ملح للتذوق
- ربع كوب فلفل أحمر تشيلي مجفف
- 3 حبات فلفل أحمر حار مفروم ناعماً - 4 فص ثوم مفروم
- 1 بصلة حمراء مفرومة
- شريحة واحدة (بمسك 3/4 بوصة) من جدر الزنجبيل الطازج
- 2 ملاعق كبيرة زيت بذور عباء الشمس - 1 عود لافاف
- 2 لكل منهما حبات يانسون نجسي كامل
- 5 فصوص ثوم كاملة - 5 بذور خيل
- 2 حبة طماطم كاملة متوسطة (2-3 / 5 "دبا") (فارعة) مقطعة إلى شرائح
- 2 ملاعق كبيرة كاتشب
- 1 ملعقة صغيرة سكر أبيض ، أو حسب الرغبة
- نصف كوب ماء

## الأتجاهات

### قائمة من أجعة التعليمات

#### الخطوة 1

افركي الدجاج بسحق الكركم والملح. اجلس جانباً. انقع الفلفل الحار المجفف في الماء الساخن حتى ينضج. اخلطي الفلفل الحار المجفف والفلفل الأحمر الطازج والثوم والبصل والزنجبيل في الخلاط للحصول على عجينة.

#### الخطوة 2

سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة إلى عالية. يحمر الدجاج في الزيت الساخن حتى يصبح ذهبي اللون من جميع الجهات. نرفع الدجاج من المقلاة ونتركه جانباً. أزل الزيت الزائد من المقلاة ، واترك حوالي 1 ملعقة كبيرة. يُطهى ويُحرّك معجون الفلفل الحار مع الفرفرة واليانسون والفلفل وبذور الأهل حتى تلوح رائحته. أعد الدجاج إلى المقلاة. قلب في الماء مع إضافة المزيد إذا لزم الأمر. أضفي الطماطم وفلي الكاتشب والسكر. يُغلى المزيج ثم تُخفّف الحرارة إلى متوسطة منخفضة ويُترك على نار خفيفة حتى يمتلئ لون الدجاج من العظام وتصبح العصائر صافية ، حوالي 15 دقيقة. يُقدّم ساخناً.





## الأسماك التقليدية التونسية

### مكونات

- 1 بصلة صفراء مفرومة
  - 1 بصلة حمراء مفرومة
  - 1 ملعقة كبيرة جذر زنجبيل طازج مفروم
  - 1 فلفل أحمر حار مفروم ناعماً
  - 1 ملعقة كبيرة فطر الثيمون الميثور
  - 2 فراكة (2 ديا) حامض معصور
  - 2 (6 أونصات) شرائح سمك النهاش حمراء مقطعة إلى شرائح رفيعة
- ملح للتذوق

### الاتجاهات

#### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

يُمزج البصل الأصفر والبصل الأحمر والزنجبيل والفلفل الحار وفطر الثيمون وعصير الثيمون في وعاء زجاجي أو حزمي. يُضاف سمك النهاش الأحمر بلطف ويُتبّل بالملح حسب الرغبة. عطيه وضعيه في الفرن حتى يتحول لونه إلى أبيض ومعتم ، حوالي 15 دقيقة. قدميه باردة.



رئاتكوي الأندونيسي مع التميميه

مكونات

1 ملعقة كبيرة زيت كانولا

4 حبات كرات صغيره مفرومة

4 لفل هيلانيرو كامل لكل منهما

1 طماطم متوسطة مقطعة مكعبات

2 فص ثوم مفروم

¼ (8 أونصات) حبه تميميه ، مقطعة إلى مكعبات

1 حبة متوسطة الحجم من اللؤلؤ الأحمر ، مقطعة إلى مكعبات

round رطل من اليامية ، مقطعة إلى شرائح

2 كوب مرق خضروات

حبة بالاندجان صغيره مقشره ومقطعة إلى مكعبات كبيره

1 ملعقة كبيرة حليب جوز الهند

1 ملعقة صغيرة سكر بني

ملح ولفل أسود مطحون حسب الرغبة

الإتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

عطي قاع المقلاة بالزيت وضعيها على نار متوسطة. يُمزج الكرات واللفل والطماطم والثوم في المقلاة ويُقلب حتى تنفوخ راحة لمدة 3 دقائق تقريبًا. يُضاف الثمر واللفل واليامية ؛ يُقلب بسرعة للجمع. أضف المرق والبالاندجان. يُغلى المزيج ويُضهى لمدة 5 دقائق. خففي الحرارة ، غطيها واركبيها على نار هادئة حتى تنضج جميع الخضار ، من 5 إلى 7 دقائق. أضيفي حليب جوز الهند والسكر البني. يتبل بالملح واللفل.





## شوربة ذيل الثور الأندونيسي

### مكونات

- 4 كرات لكل منهما مقشر ومقطع إلى أنصاف - 1 بصلة كبيرة مقطعة أرباع
- قطعة واحدة (2 إنش) من الزنجبيل ، مقشرة ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب
- 5 فصوص ثوم مقشرة - 3 ملاعق كبيرة زيت كانولا
- 6 فصوص ثوم كاملة - نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحونة
- ملعقة صغيرة لفة مطحونة - 2 ملاعق كبيرة صلصة السمك
- 4 أرطال قطع ذيل ثور لحم في درجة حرارة الغرفة - 2 جزر كبير ، مقطعة إلى قطع 2 بوصة
- 3 سيقان كرفس ، مقطعة إلى قطع 1 إنش - ماء للتغطية - 2 ملاعق صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون - 1 (2.8 أونصة) طية بصل مقلي
- 3 حبات بطاطس شمعية ، مقشرة ومقطعة إلى قطع 1/2 بوصة
- 3 حبات جزر كبيرة مقطعة إلى 2 إنش - 2 ملاعق كبيرة سكر أبيض
- 3 ضماطم برقوقية ناعجة (فازعة) ، مقطعة أفقياً إلى أسلين 1/2 بوصة

### الاتجاهات

#### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

يُمزج الكرات ، 2 ربع بصل ، زنجبيل ، وثمر في محضر الطعام ؛ التبنص في عجينة.

#### الخطوة 2

يسخن الزيت في قدر كبير على نار متوسطة عالية ؛ يُطهى ويقلب الفلفل وجوزة الطيب والفراشة حتى تلوح رائحته ، حوالي 30 ثانية. يُضاف معجون الكرات ويُقلى حتى تلوح رائحته ويصبح لونه بنياً قليلاً ، من 2 إلى 3 دقائق. أضف ذيل الثور. يُقلب حتى يعطى بالكامل بالبهارات ويعجونه ويصر لمدة 5 دقائق.

#### الخطوة 3

قلي أرباع البصل المتبقية ، 2 جزر ، والكرفس في القدر. صب ما يكفي من الماء ليغطي 2 بوصة. يجلب ليغلي خلفي الحرارة ، غطي ، واتركها على نار هادئة حتى تنضج ذيل الثور ، حوالي 5 ساعات.

#### الخطوة 4

قلي الملح والفلفل الأسود والبطاطس و 3 جزر في القدر. ارفعي النار واتركي الحساء على نار هادئة حتى تنضج البطاطس والجزر لمدة 15 دقيقة. أضف السكر وصلصة السمك. يُقلب جيداً للمذاق.

#### الخطوة الخامسة

شوربة معرلة في أوعية تقديم كبيرة وتغطى بضمائم وينجز ويصل مقلي.





كاري السمك الإندونيسي .

مكونات

1 كغ فيليه سمك الشعور ، مقطّع إلى 4-6 قطع - 1 حبة ليمون ، مهروسة

25 جرام ثمر هندي - 400 مل حليب جوز الهند

ملح للتذوق - 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون

معجون توابل أندونيسية

250 غ كرات ، مقطّع أنصاف - 3-4 فصوص ثوم

3 سم كركم طازج أو 3/4 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

10 حبات من الفلفل الأحمر ، المزيد للتزيين (إذا ربيت في ذلك)

حلبة كبيرة من أوراق الريحان الطازجة للتزيين (تستخدم أوراق لاكسا الأصلية)

2 ملعقة كبيرة زيت كانولا .

تعليمات

جلفي شرائح السمك بالتريت عليها وإفركي القليل من الملح وعصير الليمون. اجلس جانباً.

نقع الثمر الهندي في 1/2 كوب ماء ساخن لمدة 10 دقائق. امزجها معاً ثم صفية من خلال منخل

داعم. تخلص من اللب واستخدم السائل.

ضعي أنصاف الكرات والثوم في مقلاة جافة على نار متوسطة إلى عالية. تحميص جاف في كثير

من الأحيان ، حوالي 5 إلى 8 دقائق ، أو حتى يصبح الكرات والثوم ناعماً ذهبياً مع بقع داكنة.

في الخلاط ، اخلطي الكرات المنفحة والثوم والفلفل الأحمر والكركم الطازج وأوراق الريحان.

استخدم 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا و 2 ملعقة كبيرة ماء ثمر هندي للمساعدة في تحقيق تماسك

سلس.

غلف صينية الخبز بورق الألمنيوم. ضع 2-3 ملاعق صغيرة من المعجون على كل قطعة سمكة.

تُخبز في فرن بدرجة 400 درجة لمدة 10 دقائق أو حتى تتحجج تماماً.

اضبط الفرن على وضع الشواء. قم بالشواء لمدة 1-2 دقيقة أو حتى تحصل على المظهر المنفحم

المطلوب (يرجى الانتباه لأن كل فرن مختلف وسيؤدي الكثير من الشواء إلى حرق السمك).

الأذن ، قم بتسخين 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا في العمل على نار متوسطة.

ضعي في ساق الليمون المهروس ومعجون التوابل ، اقليها حتى تصبح عطرية

أضف سائل الثمر الهندي والملح ونصف كوب ماء. اعطها كلها تقليب جيد.

يترك على نار متوسطة لمدة دقيقة واحدة قبل إضافة حليب جوز الهند.

للتقديم الكاري في الوعاء. رتب قطع السمك. تزين بالفلفل الأحمر وأوراق الريحان.



سمك متوي أنطوني

مكونات:

سمكتان كاملتان من اللحم الأبيض ، مقطعتان

2 حبة ليمون معصورة

6 كرات صغير أو 2 كرات كبير

6 لقصوص ثوم ، نصلها

1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم - 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي - 1/2 ملعقة صغيرة ملح

للشوي: زيت نباتي -

للتتبيل: 2 ملاعق كبيرة زبدة مذابة

للدهن: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة

لصلصة التغميس: 4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

لصلصة التغميس: 2 فلفل حار تايلاندي مقطع إلى شرائح

اختياري: أسافين الجير للتقديم على الجانب

طرق:

ضع الأسماك في الحاوية، صب عصير الليمون الحامض في جميع أنحاء الأسماك بما في ذلك حيث يتم تسجيل الأسماك.

يضاف الكرات والثوم ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة والزيت النباتي والملح في معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.

انشر عجينة التوابل على الأسماك مع التأكد من وصولها إلى مناطق التسجيل في الأسماك. ضعه جانبًا في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.

عندما تكون جاهزًا لشوي الأسماك ، امزج الزبدة المذابة مع صلصة الصويا الحلوة.

الفتح التوابل. ادهن جانبي السمك بالزيت النباتي. سيمنع هذا السمك من الالتصاق. ضع السمك على الشواية. يُطهى على جانب واحد حتى ينضج تقريبًا. قلبها إلى الجانب الآخر واضبطها حتى تنضج تقريبًا. بمجرد أن تنضج تقريبًا ، ادهنها بمزيج من الزبدة وصلصة الصويا الحلوة وقلبها على الجانب الآخر. دع هذا الجانب يطهى حتى ينضج. ادهن الجانب العلوي بخليط التتبيل وقلبه حتى ينتهي هذا الجانب من الطهي. أخرجها من الشواية بمجرد انتهاء الطهي.

يُمزج 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة مع شرائح الفلفل الحار التايلاندي في وعاء صغير.

لنمي السمك مع صلصة التغميس وشرائح الليمون.





سمك اندونيسي حامض من سولاويزي

مكونات

2 رطل فيليه سمك (كنت أستخدم سمك القد الباسيفيكي)

2 طن زيت نباتي

1 بصلة حمراء صغيرة أو كبيرة ، مقطعة إلى شرائح رقيقة

1 الفلفل حمراء مفرومة ناعماً - 2 تي زنجبيل طازج مفروم

3-1 من حشنة الليمون المبشورة حسب الذوق (جون يحبها أكثر ، وأنا أفضل أقل)

2 ورق ليمون كافير ، مفروم ناعم - ¼ ر كركم

1 ½ كوب عصير البطيخوس

3 حبات طماطم متوسطة الحجم مبشرة ومفرومة .

2 حزمة من أوراق الريحان الطازجة المفرومة ناعماً

3 ملعقة من عصير الليمون الطازج ، مقسم ، بالإضافة إلى المزيد حسب الرغبة

الملح والفلفل حسب الذوق - أرز ياسمين للتقديم

سامبال أولئك للتقديم

تعليمات

سخني الزيت في مقلاة كبيرة غير لاصقة (أفضل دائماً عدم الالتصاق عند التعامل مع السمك) على

نار متوسطة. عندما يتلأأ ، يضاف البصل مع قليل من الملح ويُطهى لمدة 5 دقائق. أضيفي الفلفل

الحلو والزنجبيل والليمون واستري في الطهي مع التحريك من حين لآخر. اطحني حتى تنضج

الحضارة ويصبح البصل شفافاً.

نضيف أوراق الكافير اللامع والكركم ونقلب. ثم نضيف عصير البطيخوس والطماطم مع رش ملح.

جلب إلى يترك على نار خفيفة. أضف 2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون.

أضف السمك في طبقة واحدة. اضبط الحرارة للحفاظ على نار هادئة ولكن سريعة إلى حد ما (أكثر

من مجرد الفقاعة العرصية). يُطهى كل جانب من السمك لمدة 8 دقائق إجمالاً حتى يتقشر عند

ضغطه في المنتصف.

أضف الريحان وعصير الليمون المتبقي. طعم الملح والفلفل. قدميها مع أرز الياسمين وسامبال أولئك

لمن يريدونها ساخنة.





كاري سمك إندونيسي (إيكان بيسول)

مكونات

يخدم 4

5 فليه مأكريل ، مقطعة إلى قطع كبيرة

1 ملعقة صغيرة خل

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

2 ملاعق صغيرة مسحوق الكركم

4 شمعات ، مفرومة دافئاً

4 بصل مفروم

4 فص ثوم مفروم

1 سم جذر كركم مفروم

1 سم زنجبيل مفروم

2 فلفل أحمر أو فلفل عین الطير (جوليبيد)

4 أوراق عار

3 ملاعق كبيرة كريما جوز الهند

2 ملاعق صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

1/4 كوب ماء

الإنجاءات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

يُنزل السمك بالخل ونصف ملعقة صغيرة ملح ومسحوق كركم ويقلّى بالزيت في مقلاة حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. توضع الأسماك جانباً في وعاء وتبقى دافئة.

يخلط السمك والصل و الثوم وجذر الكركم والزنجبيل والفيهم في الزيت على نار خفيفة حتى تنفخ رائحته.

يصفى باقي المكونات وتتبّلها حسب الذوق ثم تقليها لمدة 5 دقائق أخرى. يُسكب فوق السمك ويُقدّم ساخناً مع الأرز وصلصة الفلفل الحار.



سمك اسود حار الأنتونيسي

مكونات

6 حتمات

1 ملعقة كبيرة بابريكا

2 ملاعق صغيرة خردل جاف

1 ملعقة صغيرة فلفل حريف

1 ملعقة صغيرة كمون مطحون

1 ملعقة صغيرة فلفل اسود

1 ملعقة صغيرة فلفل ابيض

1 ملعقة صغيرة زعتر مجلف

1 ملعقة صغيرة ملح

3/4 كوب زبدة غير مملحة ذائبة

6 (125 جم) فليه سمك السلمون المرقط

1/4 كوب زبدة غير مملحة ذائبة

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة، الطهي: ١٠ دقائق، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

في وعاء صغير ، اخلطي البابريكا والخردل الجاف والفلفل الحار والكمون والفلفل الأسود والفلفل الأبيض والزعتر والملح. اجلس جانبا. سخني مقلاة ثقيلة من الحديد الزهر على نار عالية حتى تصبح شديدة السخونة ، حوالي 10 دقائق.

صب 3/4 كوب من الزبدة المذابة في طبق صحل. اغس كل شريحة في الزبدة مع التقليب مره واحده لتغطي الجانبين. رشي جانبي شرائح الفليه بخليط التوابل ، وضعي المزيج برفق على السمك.

ضع الشرائح في مقلاة ساخنة دون تراحم. قم بصب حوالي 1 ملعقة صغيرة من الزبدة المذابة بعناية فوق كل شريحة. اطيحي حتى يصبح السمك متحمماً ، لمدة دقيقتين تقريباً. قلب الفليه ، ملعقة صغيرة من الزبدة المذابة فوق كل منها ، وتطهى حتى تنعم. كرر مع الأسماك المتبقية.





سمك الخردل المقرمش الأندونيسي

مكونات

يخدم 4

1 بيضة

2 ملاعق كبيرة خردل أصفر

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

1 1/2 كوب (90 جم) بطاطس مهروسة فورية

1/4 كوب زيت للقلي

4 (180 جم) فيليه سمك أبيض ، مثل سمك النازلي

الالتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ، الطهي: ١٠ دقائق ، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

في وعاء ضحل اخفقي البيض و الخردل و الملح. اجلس جانبا. ضعي البطاطس المهروسة في طبق ضحل آخر.

سخني الزيت في مقلاة كبيرة ثقيلة على نار متوسطة إلى عالية.

اعس فيليه السمك في خليط البيض. علفي الشرائح برقائق البطاطس المهروسة مع التأكد من تغطية

السمك بالكامل. للحصول على نتائج مقرمشة إضافية ، اعس في البيض و رقائق البطاطس

المهروسة مرة أخرى.

تقلي فيليه السمك بالزيت لمدة 3 إلى 4 دقائق على كل جانب ، أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.





## ندجاج على الطريقة الاندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كوب (140 جم) أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

2 كوب (500 مل) ماء

450 جرام فاصولياء خضراء منزوعة ، مقشرة ومقطعة

2 ملاعق صغيرة زيت زيتون

500 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام - مقطعة إلى قطع صغيرة

3/4 كوب (190 مل) مرق دجاج قليل الملح

1/3 كوب (85 جم) زبدة فول سوداني ناعمة

2 ملاعق صغيرة صل

1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا قليلة الملح

1 ملعقة صغيرة معجون الفلفل الحار

2 ملاعق كبيرة عصير ليمون

3 بصل أخضر مقطع ناعماً

2 ملاعق كبيرة فول سوداني مفروم

## الأتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ، الطهي: ٣٠ دقيقة ، الاستعداد: ٤٥ دقيقة

يُغلى الأرز والماء في قدر. اخفض الحرارة إلى درجة منخفضة ، غطيها واتركيها على نار هادئة

لمدة 20 دقيقة

صفي الفاصولياء الخضراء في قدر مع سلة بخارية فوق الماء المغلي واتركيها على البخار لمدة 10 دقائق أو حتى تنضج ولكن مقرمشة.

سخني الزيت في مقلاة واضهي الدجاج لمدة 5 دقائق على كل جانب ، أو حتى تنفذ العصائر.

اخلطي مرق الدجاج مع زبدة الفول السوداني والمصل وصلصة الصويا ومعجون الفلفل الحار

وعصير الليمون في قدر على نار متوسطة. يُطهى ويُحرَّك لمدة 5 دقائق ، حتى يتماسك قليلاً.

اخلطي الفاصولياء الخضراء. تقدم مع الأرز. يُزين بالصلصة الأخضر والفول السوداني.



أفخاذ الدجاج - على الطريقة الأندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كغ من أفخاذ الدجاج

3/4 كوب صل

45 جرام زبدة

1 ملعقة طعام مسحوق كاري

2 ملاعق كبيرة مسحوق الخردل الجاف

1 ملعقة صغيرة زنجبيل

ملح / فلفل حسب الرغبة

الإنجاءات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ساعة واحدة، الاستعداد: ساعة و ١٠ دقائق

يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

ضعي جميع المكونات ما عدا الدجاج في إبريق الميكروويف. الميكروويف لمدة دقيقة حتى يذوب

العسل والزبدة (سيتمذ الوقت المستغرق على الميكروويف) ، يقلب المزيج.

ضعي قطع الدجاج في صينية مشوية (الفرش الصينية بورق القصدير ، وحلطي التتظيف لاحقاً)

واسكي النقع فوقها. تقلب قطع الدجاج لتغطي بالصوص.

عطي الوعاء واخزيه لمدة 30 دقيقة ، اتركي العضء واخزيه لمدة 30 دقيقة أخرى.



PhotoMania





دجاج بروكلي مفلي أندوليسي

مكونات

6 خدمات

375 غ من صدور الدجاج منزوعة العظم والجلد ، مقطّعة إلى قطع صغيرة الحجم

1 ملعقة كبيرة صلصة المحار

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الداكنة

3 ملاعق كبيرة زيت نباتي

2 فص ثوم مفروم

1 بصلة كبيرة مقشرة ومقطّعة حلقات

1/2 كوب (125 مل) ماء

1 ملعقة صغيرة للفل أسود مطحون

1 ملعقة صغيرة سكر أبيض

1/2 حزمة بوك تشوي ، مغسولة ومقطّعة

1 رأس بروكلي صغير مفروم

1 ملعقة طعام طحين ذرة مخلوطة بكميات متساوية من الماء

الالتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ، الطبخ: ٢٠ دقيقة ، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

في وعاء كبير ، يمزج الدجاج مع صلصة المحار وصلصة الصويا. يترك جانباً لينقع لمدة 15 دقيقة.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. يقلى الثوم والبصل حتى يصبح طرياً وشفافاً.

ارفع الحرارة إلى درجة عالية. يُضاف الدجاج والمخلل ويُقلى حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً فاتحاً ،

حوالي 10 دقائق.

أضيفي الماء والخلل والسكر. يُضاف الملفوف والبروكلي ويُطهى المزيج مع التحريك لمدة 5 دقائق

أخرى. يُسكب مزيج دقيق الذرة ويُطهى حتى تتكثف الصلصة.





قطاير الموز الأندونيسية (موز مقلي)

مكونات

يخدم 4

1 1/4 كوب (155 جم) دقيق عادي

2 ملاعق كبيرة سكر أبيض

1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

1/2 كوب (125 مل) حليب

1 بيضة

30 جرام زبدة مذابة

1 ملعقة صغيرة شراب الروم أو خلاصة الروم المثلج

4 حبات موز ناضجة مقطعة إلى شرائح

2 كوب (500 مل) زيت للفلي

الإنجاءات

التحضير: ٥ دقائق، الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

في وعاء كبير، يُمزج الدقيق والسكر والفانيليا. اصنع حفرة في الوسط واسكب الحليب والبيض

والزبدة المذابة والروم. امزج حتى تصبح ناعمة.

تُطوى شرائح الموز حتى تغطي بالكامل.

يُسخن الزيت في مقلاة عميقة إلى درجة حرارة 190 درجة مئوية.

ضع خليط الموز بملعقة كبيرة في الزيت الساخن. نقل حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ومقرمشاً، من

10 إلى 15 دقيقة. ازل الموز من الزيت وصلبه على مناشف ورقية. يقدم ساخناً.



أجنحة الدجاج على طريقة باثي الأندونيسية

مكونات

يخدم 4

4 فص ثوم مفروم

1 فلفل أحمر طازج مفروم ناعماً

1 بصلة صغيرة مفرومة

قطعة واحدة (2 سم) من جنور الكركم الطازجة ، مقشرة ومفرومة

1 ملعقة صغيرة ملح البحر

1 ملعقة كبيرة سكر بني

2 ملاعق صغيرة زيت زيتون

12 أجنحة دجاج ، مفصولة عند المفاصل ، أظرافها مهمللة

الإنجازات

التحضير : ٢٠ دقيقة ، الطهي : ٣٠ دقيقة ، الوقت الإضافي : ساعة التتبيل ، الاستعداد : ساعة ٥٠ دقيقة

يُمزج الثوم والفلفل الحار والبصل والكركم وملح البحر ؛ كمنه مع الهاون والمدقة أو الجانجب

السطح من السطور . نضع في وعاء ونقلب السكر البني وزيت الزيتون. قلبي أجنحة الدجاج مع

ماء مالح وغطيتها وصعبيها في الفرن لمدة ساعة على الأقل.

يسخن الفرن على حرارة 200 درجة مئوية. تبطن صينية الخبز بورق الألمنيوم. قلبي أجنحة الدجاج

مرة أخرى لتغطيتها في ماء مالح ، ثم افردها على صينية خبز معدة.

تُخبز في فرن مُسخن مسبقاً حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا صيفًا ، حوالي 30 دقيقة.

جذر الكركم

إذا لم يتوفر جذر الكركم الطازج ، استبدل 1 ملعقة صغيرة من الكركم المجفف.





أرز مقلي بالدجاج والروبيان على الطريقة الإندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كوب (200 جم) أرز أبيض غير مطبوخ

2 كوب (500 مل) ماء - 1 رذاذ طبخ

3 بيضات مخفوقة - 1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 بصلة مقطعة مكعبات - 1 كراث مقطّع إلى مكعبات

1 فص ثوم مفروم - 2 لؤلؤ أخضر مقطّع إلى مكعبات

250 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطّعة إلى شرائح رفيعة

250 جرام روبيان مقشر منزوع العرق

1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة - 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة (مانيس كيكاب إندونيسي)

الالتجاهات

التحضير: 15 دقيقة، الطهي: 20 دقيقة، الوقت الإضافي: ساعتان تقشّر لهما الأبدان، جاهز خلال:

ساعتان 35 دقيقة

يُغلى الأرز والماء في قدر على نار عالية. خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة ، ثم غطيها

والتركيبا على نار هادئة حتى ينضج الأرز ويمتص السائل ؛ من 20 إلى 25 دقيقة. يوزع على

صينية خبز ويوضع في الفرن لمدة ساعتين حتى يبرد.

سخني مقلاة كبيرة أو مقلاة على نار متوسطة. رش بخاخ طهي غير لاصق. يُسكب البيض ويُطهى

حتى يبدأ في التماسك ، مع رفع حواف البيض الثابت للسماح للبيض غير المطبوخ بالالتصاق بالمقلاة

الساخنة ؛ حوالي 1 دقيقة. قلب العجة في قطعة واحدة واضغطيها حتى تنضج تمامًا ؛ حوالي 30

ثانية. اضعي العجة إلى شرائح بحجم 1 سم.

سخني الزيت النباتي في مقلاة كبيرة أو مقلاة على نار عالية. يضاف البصل والكراث والثوم والفلفل

الحار. يُطهى مع التحريك حتى ينضج البصل ؛ من 3 إلى 5 دقائق. يضاف الدجاج والروبيان

والكزبرة والكمون ويقلب. يخلط جيدا. يُطهى ويُحرّك لمدة 5 دقائق تقريبًا.

يُمزج الأرز البارد وصلصة الصويا الحلوة وشرائح العجة ؛ اضعيها حتى يصبح الجيميري ورديًا

فاتحًا والدجاج لم يعد ورديًا في الوسط ؛ من 3 إلى 5 دقائق.





## شورية دجاج لاكسا نونلز الأندونيسية

### مكونات

- 1 بصلة مفرومة ناعماً
- 2 ملاعق كبيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
- 2 فص ثوم مهروس
- 2 سيقان ليمون (جزء أبيض فقط) ، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 4 حبات من اللؤلؤ الحار مقطعة
- 4 مكاديميا ، مشوية - 1 ملعقة كبيرة معجون روبيان
- 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي - 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا حلوة - 1 ملعقة صغيرة كركم
- 1 ملعقة صغيرة كمون - 2 كوب حليب جوز الهند
- 3 أكواب مرق تاجاج - 2 ملاعق صغيرة سكر
- منح 1/2 ملعقة صغيرة - 150 جرام أرز شعيرية
- 300 جرام نونلز هوكين طازجة
- 8 حبات روبيان صغيرة مطبوخة ومقشرة
- 1 كوب فاصولياء خضراء ، مقشرة ومقطعة إلى 3 سم - 1 كوب فاصولياء
- 1 كوب دجاج مبشور مضبوخ - 1 نعناع للتزيين

### الإنجاءات

التحضير : 30 دقيقة ، الطهي : 20 دقيقة ، الاستعداد : 50 دقيقة

باستخدام الناون والمندقة (أو محضر الطعام) ، اخلطي البصل والزنجبيل والثوم وعشب الليمون والفلفل ومسكرات المكاديميا ومعجون الروبيان في عجينة. في غضون ذلك ، انقع شعيرية الأرز في الماء البارد لمدة 20 دقيقة.

سخني مقلاة ، أضيفي 3 ملاعق كبيرة زيت واتركيها على نار عالية. اقلي المعجون لمدة خمس دقائق لكن لا تتركه يكتسب اللون البني. خففي النار وأضيفي الكزبرة والبابريكا والكركم والكمون واتركيه على نار هادئة مع التحريك المستمر لمدة دقيقتين.

يُضاف حليب جوز الهند والمرق والسكر والملح إلى العجينة ويُترك حتى الغليان. في هذه الأثناء ، يُسكب الماء المغلي فوق الشعيرية ونونلز هوكين ، ويُترك لمدة دقيقتين ويُستصف.

وزعي المعكرونة والشعيرية والفاصولياء وبراعم الفاصولياء والتاجاج والفريسن في أربعة أوعية صديقة. أضيفي المرق الساخن لكل وعاء ورش أوراق النعناع فوقه.



دجاج ساتيه مقلي الاندوليسي

مكونات

يخدم 4

1/4 كوب (80 جم) زبدة فول سوداني ناعمة

1/3 كوب (80 مل) حليب جوز الهند قليل الدسم

2 مرق دجاج

1 ليمون مبشور ناعماً

1 ملعقة طعام زيت نباتي

2 فص ثوم مفروم

1 فلفل احمر مفروم ناعم

350 غ من فليه صدور الدجاج منزوعة الجلد ، مقطعة إلى شرائح رقيقة

1 ملعقة كبيرة مسحوق خمس بهارات

1 فليفلة حمراء مفرومة ومقطعة إلى شرائح

2 جزر مقشر ومقطع إلى شرائح جولين

175 جرام فطر مقطع إلى شرائح

2 ملاعق كبيرة كزبرة طازجة مفرومة

الالتجاهات

التحضير : ٢٠ دقيقة ، الطبخ : ١٥ دقيقة ، الاستعداد : ٣٥ دقيقة

في وعاء صغير ، اخفقي زبدة الفول السوداني وحليب جوز الهند والمرق وقشر الليمون معاً حتى تمتزج ، ثم اتركها جانباً.

سخني الزيت في مقلاة أو مقلاة كبيرة على نار عالية. نضيف الثوم والفلفل الحار ونقلب لمدة 30 ثانية لتحرير البكتات.

أضيفي الدجاج ومسحوق خمس بهارات والفليه لمدة 3-4 دقائق حتى يتلون الدجاج بالكامل. أضيفي الفليفلة الحمراء والجزر والفطر والفاصوليا لمدة 2-3 دقائق حتى تنضج قليلاً.

يسبك مزيج زبدة الفول السوداني في المقلاة ولتقلب لمدة 2-3 دقائق أخرى حتى ينضج الدجاج ويصبح طرياً. يُرفع عن النار ويُضاف الكزبرة المفرومة ويُقدّم على الفور.





جائو جادو الأندونيسي

مكونات

- 1 رأس خس صغير ، أوراق متصلة - 2 يضافا كبيره مسلوقة ومقطعة إلى شرائح 200 جرام فاصوليا خضراء ، مقطعة إلى شرائح ومقرحة
- 3/4 كوب من براعم الفاصوليا ، مبيض - 12 كوب كرب صيني ميتور ومبيض
- 2 حبة طماطم متوسطة مقطعة إلى شرائح - 1 بصلة حمراء متوسطة مقطعة إلى شرائح
- 3 حبات بصل أخضر مقطعة أطوال قصيرة - 1 خيار مقطع شرائح رفيعة
- 2 فلفل أحمر طازج ، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح رفيعة
- 4 بيض مسلوق متوسط الحجم مقطع إلى شرائح - 125 جرام غوفو مقلي مقطع إلى مكعبات
- صلصة الفستق - 1/2 كوب زيت نباتي
- 1 14 كوب فول سوداني نيه غير ملح - 2 فص ثوم مفروم
- 4 بصل أخضر مفروم - ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار - 1 ملعقة صغيرة سكر بني ناعم
- 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الداكنة - 2 كوب ماء - عصير 1 ليمونة

الإتجاهات

التحضير : 30 دقيقة ، الطهي : 15 دقيقة ، الاستعداد : 45 دقيقة

توضع أوراق الخس في طبق كبير . أضف جميع مكونات السلطة المتبقية في مجموعات صغيرة (للساعد الناس أنفسهم). اغمي صلصة الفول السوداني بشكل منفصل.

لتحضير صلصة الفول السوداني ، سخني الزيت في مقلاة أو مقلاة على نار عالية. يقلب الفول السوداني حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً ، حوالي 4 دقائق. أخرجها بملعقة مشفوفة وضعها على منشفة ورقية لتتبرد. نصف الفول السوداني أو اخلطه حتى يصبح ناعماً. تخلصي من الزيت من المقلاة ، واحتفظي بملعقة كبيرة.

يُسخن الثوم والبصل الأخضر في هاون ومذقة مع القليل من الملح. تقلى في الزيت المحفوظ ، حوالي 1 دقيقة. يضاف مسحوق الفلفل الحار والسكر وصلصة الصويا والماء. يجلب ليغلي يضاف الفول السوداني المطحون. يترك على نار خفيفة مع التحريك من حين لآخر ، حتى تصبح الصلصة سميكة ، حوالي 10 دقائق. أضف عصير الليمون والمزيد من الملح إذا لزم الأمر. رائع. (يمكن تحضير الصلصة مسبقاً وتعزيناها في وعاء في التلاجة لمدة تصل إلى أسبوع واحد).

لدهاء من التاريخ

تختلف مكونات Gado gado من منطقة إلى أخرى. الإضافات الأخرى هي السبانخ أو البازلاء أو القرنبيط. يمكن تقديم الخضروات الصلبة نيئة أو مبيضة أو مطبوخة على البخار. مهما كانت الطريقة المستخدمة ، يجب أن تظل مفرشة. اغمي السلطة باردة أو في درجة حرارة الغرفة.





غازي الأتونييسي بالروبيان والخضروات

مكونات

يخدم 4

1 بصلة متوسطة

1 فص ثوم

1 لؤلؤ أحمر ، نخلص من البذور

3 سم الحولنجان

1 ملعقة صغيرة بذور كزبرة مطحونة

225 جرام روبان مسكر و ديلين

225 جرام ملفوف

225 جرام قرنبيط

1 بالانجان صغير مقطّع إلى مكعبات

225 جرام فاصولياء

1 جزرة صغيرة مقطّعة

1 1/2 كوب (375 مل) حليب جوز الهند

1 1/2 كوب (375 مل) ماء

1 ورقة عار

الأتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق، الطبخ: ٢٠ دقيقة، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

صعي البصل والثوم واللؤلؤ الحار والحولنجان وبذور الكزبرة في معالج الطعام واخفطهم حتى ينماسك جيدًا.

يسخن الزيت ويُقلى المعجون لمدة دقيقة واحدة حتى تلوح رائحته.

يُضاف القرنبيط ويُقلى لمدة دقيقتين.

يُضاف الملفوف والقرنبيط والبالانجان والفاصولياء والجزر ثم يُغطى ويُطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق تقريبًا.

يسكب في حليب جوز الهند والماء ورق العار. يُطهى بنون عطاء مع التحريك بشكل مستمر تقريبًا حتى تتصلح الخضار. تخدم.



دجاج باندانج الأندونيسي

مكونات

يخدم 4

1 كغ فليفه الخذاذ الدجاج

125 مل عصير ليمون

250 جرام ضماطم معلبة

1 كوب (250 مل) ماء

3 فلفل احمر صغير

2 ملعقة صغيرة زنجبيل

2 لص ثوم

1 ملعقة صغيرة كركم

1 ساق عشب الليمون

250 مل من كريمة جوز الهند

#### الانجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة، الطهي: ٤٠ دقيقة، الوقت الإجمالي: ساعة التقطيل، الاستعداد: ساعة ٥٥ دقيقة

يُزج الدجاج مع عصير الليمون ويترك لمدة تصل إلى ساعة.

تُزج الضماطم مع الماء وتُزج حتى تصبح ناعمة.

أضيفي الضماطم والفلفل الحار والزنجبيل والثوم والكركم وعشب الليمون والدجاج غير المصلى في قدر.

يُغطى المزيج ويُقلب الحرارة ويُعطى ويترك على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة.

أضيفي كريمة جوز الهند واتركيها على نار هادئة بدون تغطية لمدة 10 دقائق.

إذا لزم جدد الليمون وتقديمها مع الأرز. أحب أن يكون لدي شرائح من الخيار على الجانب لتهدئة

فهي فيلدا!





تميه الأندونيسي المثلث (سامبال جورينج)

مكونات

بخدمه 4

500 مل ماء + ملعقتان صغيرتان ملح (لنقع التمر)

250 جرام تمبه ، مقطع إلى مكعبات

100 مل زيت (قلبي التمر ، يمكن أن يكون أقل أو أكثر)

1 ملعقة صغيرة معجون تمر هندي

3 ملاعق كبيرة ماء

5 سم الحولنجان

2 كرات

2 فلفل أحمر كبير

3 فصوص ثوم

2 أوراق كاري (إن وجدت)

1 ملعقة صغيرة معجون روبيان

2 ملاعق طعام من الكيكاب مانيس (صلصة الصويا الداكنة الحلو)

3 ملاعق كبيرة من سكر الخيل (أو السكر البني)

1 ملعقة صغيرة ملح

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة، الطهي: ٣٥ دقيقة، الاستعداد: ٥٠ دقيقة

اغلي الماء مع الملح. نفع التمر لمدة 5 دقائق. يُصلى الزيت ويُسخن في مقلاة ويُلقى التمر البني الدامي.

اغلي معجون التمر الهندي مع 3 ملاعق كبيرة من الماء ، ثم اغمي الحولنجان حتى يصبح معجونًا ثم اغمي الكرات والفلفل الأحمر والثوم.

سخني 3 ملاعق كبيرة زيت في مقلاة واقلي الكرات والثوم والحولنجان وأوراق الكاري لمدة 3 دقائق. ثم نصيف معجون الجسبري والفلفل الأحمر ويلى لمدة دقيقة.

اصيف الكيكاب وسكر الخيل وماء التمر الهندي والملح وتركه على نار هادئة لمدة دقيقتين. ثم نصيف التمر والحراره من خلاله.





ملطخة اندونيسية بصلصة الفول السوداني (كرويك)

مكونات

تكفي: 1

1 خيار

50 جرام فول صيني طويل

2 ورقة ملفوف

50 غ من براعم الفاصوليا

1 فص ثوم

2 فلفل صغير

2 سم طازج أو 1/4 ملعقة صغيرة من الكنشور المجفف (الخلولجان الإندونيسي)

100 جرام فول سوداني محمص

1 ملعقة صغيرة سكر نخيل

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة معجون جميري

1 ملعقة صغيرة عصير تمر هندي

50 مل ماء ساخن

الإنجاءات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ١٠ دقائق، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

اشطف جميع الخضار بالماء الدافئ ، ثم صفيها.

قطع الخيار إلى شرائح ، ولف الفاصوليا الصينية الطويلة إلى قطع 3 سم وقطع أوراق الكرنب إلى

قطع كبيرة. ضعي جميع الخضروات التي تشمل براعم الفاصوليا في طبق.

لتحضير صلصة الفول السوداني: اطحن الثوم والفلفل الحار الصغير والكنشور والفول السوداني

وسكر النخيل والملح ومعجون الروبيان في الخلاط ، أو إذا كان لديك مدقة وهاون ، فاستخدميها.

يُضاف عصير التمر الهندي والماء الساخن حتى يصبح المزيج ناعماً.

نخلط جميع الخضار مع صلصة الفول السوداني. نقدم مع كرات مقلي وأوراق ريحان في الأعلى.



داسي ليماكه الأندونيسي

مكونات

لأرز - 2 كوب (500 مل) حليب جوز الهند

2 كوب (500 مل) ماء - 1/4 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

قطعة واحدة (1 سم) من الزنجبيل الطازج ، مقشرة ومقطعة إلى شرائح رقيقة

ملح للتذوق - 1 ورقة عار كاملة 2 كوب (310 جم) أرز طويل الحبة ، مغسول ومصفى

للتزيين - 4 بيضات - 1 خيار - 1 كوب زيت للفلي

1 كوب (155 جم) فول سوداني نيء - 125 أنشوجة مغسولة

لتحضير الصلصة

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي - 1 بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح - 3 فصوص ثوم مقطعة ناعماً -

3 كرات ، مقطعة إلى شرائح رقيقة - 2 ملاعق صغيرة من معجون الفلفل الحار - 125 جرام

أنشوجة بيضاء مغسولة - ملح للتذوق - 3 ملاعق كبيرة سكر أبيض - 1/4 كوب عصير تمر هندي

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة بالطهي: ٣٠ دقيقة الاستعداد: ٥٠ دقيقة

في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة ، اخفطي حليب جوز الهند والماء والزنجبيل المطحون

وجذر الزنجبيل والملح وورق الغار والأرز مغلياً ، عطسها واتركها حتى الغليان. خففي الحرارة

واتركها على نار هادئة لمدة 20 إلى 30 دقيقة أو حتى تنضج. ضعي البيض في قدر وعطيه بالماء

البارد. يُغلى الماء في الغليان ، ويُرفع عن النار فوراً. عطسي البيض واتركه في الماء الساخن لمدة

10 إلى 12 دقيقة. يُرفع البيض من الماء الساخن ويُبرد ويُقشر ويُقطع إلى نصفين. شريحة من

الخيار - في هذه الأثناء ، في مقلاة كبيرة أو مقلاة ، سخني كوباً من الزيت النباتي على نار متوسطة

إلى عالية. يُضاف الفول السوداني ويُطهى قليلاً حتى يتحول لونه إلى البني الفاتح. أزيل الفول

السوداني بملعقة متقوية وضعيه على مناشف ورقية لامتصاص الدهون الزائدة. أعد المقلاة إلى

الموقد. يقلب في الأنشوجة. طهي لفترة وجيزة ، مع التقليب حتى تصبح مقرمشة. أزيلها بملعقة

مشقوفة وضعيها على مناشف ورقية. تخلص من الزيت. امسح المقلاة أو الووك. لتحضير الصلصة

، سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت وحركي البصل والثوم والكراث. يُطهى حتى تنفخ وانحله ،

حوالي دقيقة أو دقيقتين. يُمزج معجون الفلفل الحار ويُطهى لمدة 10 دقائق مع التحريك من حين

لآخر. إذا كان معجون الفلفل جافاً جداً ، أضف كمية قليلة من الماء. يقلب في الأنشوجة المتبقية.

طهي لمدة 5 دقائق. أضفي الملح والسكر وعصير التمر الهندي. يُترك على نار خفيفة حتى تصبح

الصلصة سميكة ، حوالي 5 دقائق. قسمي البصل وصلصة الثوم فوق الأرز الدافئ ، وضعي فوقه

الفول السوداني والأنشوجة المقوية والخيار والبيض.





تلوز بالادو - بيض مغلي في صلصة اللؤلؤ الحار الأندونيسية

مكونات

6 خدمات

1 كوب (250 مل) زيت نباتي للقلي

6 بيضات مسلوقة ، منزوعة القشرة

6 حبات فلفل أحمر صغيرة ، مصصرة ومفرومة

4 فصوص ثوم

4 حبات متوسطة الحجم

2 حبات طماطم مقطعة إلى أرباع

1 ملعقة صغيرة معجون روبيان

1 ½ ملعقة كبيرة زيت فول سوداني

1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 ملعقة صغيرة خل أبيض

1 ملعقة صغيرة سكر أبيض

الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة، الطهي: ٢٠ دقيقة، الاستعداد: ٣٥ دقيقة

سخني كوب زيت في قدر صغيرة على نار متوسطة عالية. اقلي البيض المسلوق في الزيت الساخن لمدة 5-7 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. اجلس جانبا.

يُمزج الفلفل الحار والثوم والكراث والبندورة ومعجون الروبيان في محضر الطعام ؛ يخلط في عجينة. أضف زيت الفول السوداني. العملية مرة أخرى حتى تصبح ناعمة.

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. صب خليط اللؤلؤ الحار في المقلاة. قلبي الخل والسكر والملح والفلفل في الخليط. تصيف البيض المغلي إلى الخليط وتحول إلى خليط. خفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة ؛ يُترك على نار خفيفة حتى تلوخ والنchte ، حوالي 5 دقائق.





كاري سمك إنشونيسي (إيكان بيسمول)

مكونات

يخدم 4

5 فليبه ماركيل ، مقطعة إلى قطع كبيرة

1 ملعقة صغيرة حل

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

2 ملاعق صغيرة مسحوق الكركم

4 شمعات ، مفرومة ناعماً

4 بصل مفروم

4 فص ثوم مفروم

1 سم جذر كركم مفروم

1 سم زنجبيل مفروم

2 لؤلؤ أحمر أو لؤلؤ عين الطير (جولييند)

4 أوراق عار

3 ملاعق كبيرة كريمة جوز الهند

2 ملاعق صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

1/4 كوب ماء

الالتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

يقلى السمك بالقليل ونصف ملعقة صغيرة ملح ومسحوق كركم ويقلب بالزيت في مقلاة حتى يصبح لونه بنيًا داكياً. توضع الأسماك جانباً في وعاء وتبقى دافئة.

اخفطي التسمعات والبصل والثوم وجذر الكركم والزنجبيل والقهيم في القليل من الزيت على نار خفيفة حتى تلوح رائحته.

نضيف باقي المكونات ونقلبها حسب النوق ثم نقليها لمدة 5 دقائق أخرى. يسكب فوق السمك ويُقدم ساخناً مع الأرز وصلصة الفلفل الحار.



دجاج النونيسي مالح

مكونات

الكمية تكفي 2

3 فصوص ثوم

1/2 كوب فطر شيتاكي مجفف ، متفوع في الماء ومصفى

500 جرام الخضار دجاج

2 ملاعق كبيرة صلصة ورتيسر شير

2 ملاعق كبيرة صلصة السمك

ملح

الفلل الأبيض

2 ملاعق كبيرة صلصة المحار

2 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المطحون (اختياري)

1 كوب ماء

الالتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ، الطهي: ٢٠ دقيقة ، الاستعداد: ٣٥ دقيقة

لنقى الثوم حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً تقريباً ، ونُضاف فطر شيتاكي وأرجل الدجاج. نصيف جميع

المكونات الأخرى ما عدا الماء ونقلبها حتى ينضج الدجاج بالكامل تقريباً.

كخطوة أخيرة نصيف الماء وخطى الفدر والنظر حتى ينضج الدجاج بالكامل.





ندجاج النونيسي حار

مكونات

الكمية تكفي 2

4 أقداح ندياج مسحوب - 2 ورق كاري

300 مل ماء - 5 فصوص ثوم

1/2 ملعقة صغيرة كزبرة - 3 سم زنجبيل

3 سم الخولنجان - 3 كرات

1 1/2 ملعقة صغيرة ملح - زيت اللؤلؤ

1/2 ضماطم - 10 لؤلؤ أحمر

1 ملعقة صغيرة معجون روبيان - ملح 1/2 ملعقة صغيرة

اندفاحة السكر - 2 حبة ليمون صغير - 1 باقة ليمون ريحان

الإنجاهات

التحضير: ٤٥ دقيقة، طبخ: ٣٠ دقيقة، جاهز خلال: ساعة و ١٥ دقيقة

يُمزج الثوم، الكزبرة، الزنجبيل، الخولنجان، 1 كرات و 1 1/2 ملعقة صغيرة من الملح

وتحولها إلى معجون في الهاون والمدقة.

في قدر، يُمزج الندياج مع المعجون، أوراق الكاري و 300 مل من الماء ثم يُغلى حتى ينضج

الندياج. في هذه الأثناء، سخني المقلدة بالزيت.

بمجرد أن ينضج الندياج تماماً، ألقِي الندياج في المقلدة حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

لتحضير السامبال (صلصة اللؤلؤ الحار): سخني 1 ملعقة صغيرة من الزيت واطهي 2 كرات،

ضماطم ولؤلؤ أحمر متبقي لمدة دقيقتين. في الهاون والمدقة، يُمزج الكرات، الضماطم واللؤلؤ

الأحمر مع عجينة الروبيان، 1/2 ملعقة صغيرة ملح، رشّة من السكر، ليمون وريحان ثم يُضخن

حتى تتكون عجينة.

في طبق التقديم، ضعي السامبال (صلصة اللؤلؤ الحار) في قاع الطبق وضعي الندياج الساخن فوق

الطبق.





كبد الهندوسية و روبيان (سامبال جوريلج)

مكونات

300 جرام كبد بقرى مقطّع إلى قطع صغيرة

200 جرام روبيان مقشر ومنزوع العرق

1 1/2 كوب حليب جوز الهند - 1/2 كوب عصير تمر هندي

الملح والسكر حسب الرغبة - 5 فاصوليا طويلة مقطّعة إلى 5 سم

1 بصلة مقطّعة شرائح رفيعة - 1 فلفل أحمر مقطّع إلى شرائح طويلاً

زيت للطبخ - معجون ثوابل

8 حبات فلفل مجلف ، مقشورة ومنقوعة لتليين - 6 كرات

1 ساق ليمون ، مفروم خشن - 2 سم الخولنجان

2 شحمة (الظر الملاحظة) - 2 سم معجون روبيان محمص (بيلكان)

الإنجاهات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

ضع كل معجون الثوابل في الخلاط للحصول على عجينة ناعمة. سخني القليل من الزيت في قدر والتي المعجون حتى تفوح رائحته. ثم نضيف الكبد والروبيان ونقليهما بالتساوي مع المعجون لبضع دقائق.

يُضاف حليب جوز الهند و عصير التمر الهندي إلى المقلاة ويقلب. تحقق من الثوابل وأضف الملح والسكر حسب الرغبة. قلل الحرارة و اتركه على نار خفيفة حتى ينكتف اشراق. أضيفي الفاصوليا الطويلة وشرائح البصل والفلفل واضغطي حتى يجف تمامًا.

الشعدانك ومعجون الروبيان

يشبع استخدام الشوع ومعجون الجميري في الطبخ الإندونيسي. يجب أن تكون قادرًا على العثور عليها في محلات البقالة والأسواق الآسيوية.





البط الانتونيسي اللؤلؤ الحار

مكونات

الكمية تكفي 5

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي

2 بصل أحمر متوسط ، مفروم ومقطع إلى شرائح للترتيب

1 حبة متوسطة الحجم من اللؤلؤ الأحمر ، منزوعة البذور ومقطعة إلى مكعبات

1 حبة متوسطة الحجم من اللؤلؤ الأخضر ، منزوعة البذور ومقطعة إلى مكعبات

3 أعواد كرفس مقطعة إلى شرائح رفيعة

500 غ إنثوكة أو بط مفروم

4 فصوص ثوم مفروم

1 ملعقة صغيرة من مسحوق اللؤلؤ الحار

7 حبات ضماضم خضراء وحمرات مفرومة ناعماً

1 حبة (400 جم) بينتو أو فاصوليا حمرات ، مصفاة

1 1/2 ملعقة صغيرة. ثوابل المجففة

280 جرام ثرة ضارة أو معلية أو مجمدة

الالتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة، الطهي: ٣٥ دقيقة الوقت الإضافي: ١٠ دقائق، الاستعداد: ساعة واحدة

سخني قدر كبير على نار عالية وأضيفي الزيت ووزعيه حتى يغطي قاع الإناء بالتساوي.

عندما يسخن الزيت ، أضيفي البصل واللؤلؤ الأحمر واللؤلؤ الأخضر والكرفس والبط المفروم.

يُطهى مع التحريك كثيرًا حتى يفت اللحم المفروم لونه الوردي وينضج تمامًا - حوالي دقيقتين.

يضاف الثوم ويُطهى لمدة دقيقة.

يُضاف مسحوق اللؤلؤ الحار ويُطهى مع التحريك المستمر لمدة دقيقة واحدة.

أضيفي الضماضم والفاصوليا والأوريغانو والملح والفلفل جيدًا حتى تمتزج.

يُغلى اللؤلؤ الحار ، ثم يُخفّف النار ويُترك على نار خفيفة ، مغشى جزئيًا ، لمدة 20 دقيقة ، مع

التحريك من حين لآخر.

أضيفي الثرة والفلفل حتى تمتزج واتركيها لمدة 10 دقائق أخرى. تخدم.





لحم بقرى بحليب جوز الهند والبن داجينج

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي

1 كغ ستيك تشاك ، مقطّع إلى مكعبات كبيرة

2 كوب حليب جوز الهند

30 جرام تمر هندي

1/2 كوب ماء دافئ

2 ملاعق كبيرة كيكاب مانيس

معجون ثوابل

5 حبات من الفلفل الحار مفرومة ناعماً

2 بصّل مفروم

2 فص ثوم مفروم ناعم

5 سم خولجان مقشر ومفروم

3 ملاعق كبيرة بذور كزبرة

3 ملاعق صغيرة بذور الكمون

2 ملاعق صغيرة معجون جميري (اختياري)

1 ساق ليمون ، جزء أبيض فقط ، مقطّع إلى شرائح

6 تمعدانات

3 أوراق ليمون كالير ، مبشورة

#### الأتجاهات

التحضير: 20 دقيقة ، الطهي: ساعتان ، الاستعداد: 2 ساعة 20 دقيقة

قم بمعالجة جميع مكونات معجون الثوابل في محضر الطعام.

يسخن الزيت في مقلاة ، يُضاف معجون الثوابل ويُطهى مع التحريك لمدة دقيقتين. يُضاف لحم البقر

ويُطهى لمدة 3 دقائق أخرى. يُضاف حليب جوز الهند ويُترك على نار خفيفة مع التحريك من حين

لآخر لمدة ساعة.

اخفطي معجون التمر الهندي والماء الدافئ حتى تمتزج. اصيفي خليط التمر الهندي و kecap

manis إلى اللحم البقري واضهيه لمدة 30-60 دقيقة أخرى حتى يصبح اللحم طرياً جداً وتصبح

الصلصة سمكة





روبيان ناسي جورينج

مكونات

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي ، مقسمة

3 بيضات كبيرة مخلوقة

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الداكنة - 2 ملاعق كبيرة كاتشب

1 ملعقة كبيرة سكر بني - 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم محمص

1 ملعقة صغيرة صوص حار حلو - 1 كوسة مفرومة

1 جزرة مفرومة - 8 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح

1 فص ثوم مهروس - 2 كوب أرز مطبوخ

نصف كيلو روبيان مطبوخ

2 ملاعق كبيرة من الثوم المعمر الطازج المفروم

الإنجاهات

قائمة مراجعة التجهيزات

الخطوة 1

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في مقلاة على نار متوسطة. حرك البيضة المخلوقة في المقلاة حتى تعطي السطح. قلب البيضة بعد 30 ثانية ، واضبطها لمدة 20 ثانية إضافية على الجانب الآخر. أخرج البيضة من المقلاة ، وعندما تبرد بدرجة كافية لتصلها ، لها على لوح تقطيع. تقطّع البيضة المخلوقة إلى شرائح وتترك جانباً.

الخطوة 2

في وعاء صغير ، اخلطي صلصة الصويا ، الكاتشب ، السكر البني ، زيت السمسم وصلصة الفلفل الحار. اجلس جانبا.

الخطوة 3

سخني الملعقة الكبيرة المتبقية من الزيت في مقلاة أو مقلاة على نار متوسطة عالية. عندما تكون ساخنة ، أضيفي الكوسة والجزر والبصل الأخضر. تقلى لمدة ثلاث دقائق. نصيف الثوم والأرز والروبيان ومزيج الصلصة ويخلط جيدا.

الخطوة 4

يرفع عن النار ويقدم على الفور ، مع شرائح البيض والثوم المعمر المفروم.



PhotoMania



مي جورينج - نودلز الإندونيسية مقليه

مكونات

3 عيوات (3 أونصات) نودلز رامين (يشون عيوات لكمة)

1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 رطل من صدور الشجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطعة إلى شرائح

1 ملعقة صغيرة زيت زيتون - 1 ملعقة صغيرة ملح ثوم

1 رشة فلفل أسود مطحون ، أو حسب الرغبة

1 ملعقة طعام زيت نباتي - كوب كرات مقطع

5 لفصوص ثوم مفرومة - 1 كوب ملفوف مبشور -

1 كوب جزر مبشور - 1 كوب زهور البروكلي

1 كوب فطر مقطع شرائح - نصف كوب صلصة الصويا

1/2 كوب صلصة الصويا الحلوة (مانيس الكيكاب الإندونيسية)

نصف كوب صلصة محار - الملح والفلفل حسب الذوق

الاحتياجات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُغلى قدر من الماء على النار حتى يغلي ، ويُطهى الرامين لمدة 3 دقائق تقريبًا حتى ينضج. اغمر المعكرونة في الماء البارد لإيقاف الطهي ، وصفيها في مصفاة موضوعة في الحوض ، ورش المعكرونة بملعقة كبيرة من الزيت النباتي. اجلس جانباً.

الخطوة 2

ضعي شرائح الشجاج في وعاء وقلبي بزيك الزيتون وملح الثوم والفلفل الأسود. سخني ملعقة كبيرة من الزيت في مقلاة على نار عالية ، واضغطي الشجاج وقلبي حتى يختفي اللون الوردي ، حوالي 5 دقائق. يُقَبَّب الكرات والثوم ويُنْضَى ويُقَبَّب حتى يتحول إلى اللون البني. يُصَاف الملفوف والجزر والبروكلي والطماطم ويُطهى ويُحرَّك حتى تتصحج الخضار ، حوالي 5 دقائق.

الخطوة 3

أضيفي نودلز الرامين وصلصة الصويا وصلصة الصويا الحلوة وصلصة المحار واخفطي النودلز والصلصات مع الخضار والشجاج. يُعنى المزيج على نار هادئة ، ويُرش بالملح والفلفل ، ويُقدَّم ساخناً.





ساتي دجاج اندونيسي

المقادير

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

3 ملاعق كبيرة صلصة طماطم

1 ملعقة طعام زيت فول سوداني

2 فص ثوم مقشر ومفروم

رشة فلفل أسود مطحون

رشة كمون مطحون

6 صدر دجاج منزوع العظم والجلد (فارغ) مكعب

1 ملعقة طعام زيت نباتي

نصف كوب بصل مفروم

1 فص ثوم مقشر ومفروم

1 كوب ماء

ربع كوب زبدة الفول السوداني

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

2 ملاعق كبيرة سكر أبيض

1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

التعليمات

الخطوة 1

في وعاء ، اخلطي صلصة الصويا وصلصة الطماطم وزيت الفول السوداني والثوم والفلفل الأسود والكمون. يوضع الدجاج في الخليط ويقلب حتى يتغطى. عطيه واتركيه في التلابة لمدة 15 دقيقة على الأقل ، لكن ليس طوال الليل. هذا سيجعل اللحم داكنا جدًا.

الخطوة 2

سخن الشواية على حرارة عالية.

الخطوة 3

يُسخن الزيت النباتي في قدر على نار متوسطة ، ويقلل البصل والثوم حتى يصبح لونه بني فاتح. اخلطي الماء وزبدة الفول السوداني وصلصة الصويا والسكر. يُطهى ويُحرّك حتى يمتزج جيدًا. يُرفع عن النار ويُمزج في عصير الليمون ويُترك جانباً.

الخطوة 4

قم بدهن شبكة الشواية بالزيت. ضعبي الدجاج في أسياخ وتخلصي من التتبيلة. اشوي الأسياخ حوالي 5 دقائق لكل جانب ، حتى يصبح عصير الدجاج صافياً. تقدم مع صلصة الفول السوداني.







الجنز بيل الإندونيسي - الراندين

مكونات

معجون ريندالنج كاري

1 ساق من عشبة الليمون - 1 بصلة صغيرة - 1 فص ثوم

1 لفل أحمر طازج - 1 لفل حار مجلف -

1/2 ملعقة صغيرة لفل أسود

1/2 ملعقة صغيرة كمون -

1/2 ملعقة صغيرة يابسون مطحون

1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة -

1 كوب ماء - الجنجر كاري

1 ملعقة طعام زيت -

500 جرام جنجر مكعبات

ملح للتذوق -

1/2 كوب كريما جوز الهند

3 أكواب ماء - 1 ملعقة صغيرة سكر

1 ورقة ليمون - 2 ملاعق صغيرة جوز الهند المجلف

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ساعة واحدة، الاستعداد: ساعة و ١٠ دقائق

معجون ريندالنج كاري: امزج جميع مكونات معجون الكاري معًا حتى يتماسك.

كاري الكنغر: سخني الزيت في قدر ثم أضيفي معجون الكاري واتركيه على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة.

يُضاف الكنغر ويُترك على نار خفيفة لمدة دقيقتين حتى يغلق. أضف حليب جوز الهند والماء الكافي

لتغطية اللحم. غطي المزيج واتركيه حتى يغلي ثم أضيفي السكر وورق الليمون. قلل الحرارة

واتركه على نار هادئة حتى ينضج الكنغر ، أضف المزيد من الماء إذا لزم الأمر.

عندما ينضج الكنغر ، قم بإزالة العشاء واتركه صلصة الكاري تنخفض ؛ يجب التفكير عند تقديمه.



PhotoMania



